

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA

Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Școala Profesională nr. 2 din Chișinău

Școala Profesională nr. 5 din Chișinău

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Aprobat:
Ministerul Educației și Cercetării al
Republicii Moldova
Ministru
Nr. de înregistrare 15
2024

Domeniul de formare profesională: 0721 Procesarea alimentelor

Codul și denumirea programului de studii:

07212 Fabricarea produselor de brutărie, patiserie și cofetărie

Codul și denumirea calificării:

07212.1 - 07212.3 Brutar/brutăreasă - Cofetar/cofetară (cofetăreasă)

Categoria de calificare: I-IV

Baza admiterii: Studii gimnaziale

Durata studiilor: 3 ani

Calendarul anului de studiu

Aprobat:
Consiliul profesoral
Centrul de Excelență în Servicii și
Prelucrarea Alimentelor
Proces verbal nr. 8 din 25 iunie 2024
Directoare Proțiu Silvia

Ani de studii	Perioada anului de studiu și proces specific																																																			
	septembrie				octombrie				noiembrie				decembrie				ianuarie				februarie				martie																											
I	INSTRUIRE TEORETICĂ ȘI INSTRUIRE PRACTICĂ (ITIP) 34 săptămâni																																																			
	PRACTICĂ ÎN PRODUCȚIE (PP) 4 săptămâni																																																			
II	INSTRUIRE TEORETICĂ ȘI INSTRUIRE PRACTICĂ (ITIP) 30 săptămâni																																																			
	PRACTICĂ ÎN PRODUCȚIE (PP) 8 săptămâni																																																			
III	INSTRUIRE TEORETICĂ ȘI INSTRUIRE PRACTICĂ (ITIP) 24 săptămâni																																																			
	PRACTICĂ ÎN PRODUCȚIE (PP) 10 săptămâni																																																			
Ani de studii	Proces specific/activitate și termene de realizare (semestru/lună/săptămână)																																																			
	septembrie				octombrie				noiembrie				decembrie				ianuarie				februarie				martie																											
I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
II	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
III	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
IV	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
V	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
VI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
VII	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
VIII	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
IX	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
X	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
XI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
XII	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
XIII	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
XIV	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
XV	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
XVI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
XVII	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
XVIII	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
XIX	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
XX	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
XXI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
XXII	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28																								
	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	V	V	V	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT	IT																								
XXIII	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13																																							

**Planul de învățământ pentru programul de studii profesional tehnic secundar, Calificarea Pâitor/brutăreasă - Cofetar/cofetară (cofetăreasă),
formare de profil modulară**

Nr. crt.	Componente	Resurse temporale											
		Total general	Anul I		Total anul I	Anul II		Total anul II	Anul III			Total anul III	
			112 săptăm.	34 săptăm.		4 săptăm.	38 săptăm.		30 săptăm.	8 săptăm.	38 săptăm.		24 săptăm.
	I. Formarea generală	1372 ore	19 ore/săpt.		646 ore	17 ore/săpt.		510 ore	9 ore/săpt.			216 ore	
1	Limbă și literatură română	206	2		68	3		90	2			48	
2	Limbă străină	152	2		68	2		60	1			24	
3	Matematică	274	4		136	3		90	2			48	
4	Fizică, Astronomie	122	2		68	1		30	1			24	
5	Chimie	98	2		68	1		30					
6	Biologie	98	2		68	1		30					
7	Geografie	88	1		34	1		30	1			24	
8	Istoria românilor și universală	88	1		34	1		30	1			24	
9	Informatică (TIC)	128	2		68	2		60					
10	Educație fizică	64	1		34	1		30					
11	Educație pentru societate	54				1		30	1			24	
II. Formarea de profil		2528 ore	16 ore/săpt.	35 ore/săpt.	684 ore	18 ore/săpt.	35 ore/săpt.	820 ore	26 ore/săpt.	40 ore/săpt.		1024 ore	
A.	Instruire teoretică	1636 ore		16 ore/săpt.	544 ore		18 ore/săpt.	540 ore		23 ore/săpt.		552 ore	
	Instruire practică	IT 892	IP 744		IT 340 ore	IP 204 ore		IT 300 ore	IP 240 ore			IT 252 ore	IP 300 ore
	Trunchi comun												
1	Pregătirea brutarului/cofetarului pentru activitatea profesională	56			38	18							
2	Aprecierea calității materiei prime	60			42	18							
3	Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică	174						96	78				
4	Prepararea produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică	174						96	78				
	Componenta diferențiată												

5	Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda directă	216			132	84									
6	Prepararea pâinii și produselor de panificație din aluat dospit prin metoda indirectă				128	84								-	
7	Prepararea pâinii și produselor de panificație ale altor țări	108						66	42						
8	Prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice	84						42	42						
9	Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică	130												58	72
10	Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică	142												70	72
11	Prepararea torturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică	128												56	72
12	Prepararea torturilor din aluat nedospit, afănat prin metoda mecanică	152												68	84
B.	Practică în producție	820 ore		35 ore/săpt.	140 ore		35 ore/săpt.	280 ore		40 ore/săpt.				400 ore	
C.	Bazele antreprenoriatului	72 ore							3 ore/săpt.					72 ore	
III. Formarea opțională		88 ore	1 ore/săpt.		34 ore	1 ore/săpt.		30 ore	1 oră/săpt.					24 ore	
1	Disciplina 1	34	1		34										
2	Disciplina 2	30				1		30							
3	Disciplina 3	24							1					24	
Componentele I+II+III		3988 ore	36 ore/săpt.	35 ore/săpt.	1364 ore	36 ore/săpt.	35 ore/săpt.	1360 ore	36 ore/săpt.	40 ore/săpt.				1264 ore	
Consultații pentru Examenul de calificare		30 ore													
Examenul de calificare		80 ore													
Componentele I+II+III Consultații+Examen		4098 ore													

*Pentru grupele cu predare în limba rusă, numărul de ore prevăzut la disciplina *limba și literatura română* se vor aloca disciplinei *limba și literatura rusă*. Pentru disciplina *limba și literatura română* se include suplimentar a câte 3 ore săptămânal.

ruta de parcurgere a modulelor
calificarea Brutar/brutăreasă - Cofetar/cofetară (cofetăreasă), codul calificării 07212.1 - 07212.3
durata studiilor - 3 ani, ANUL I

Nr. săptămâni		II. Formarea de profil								P/P	Total ore
		Module/ore pentru instruirea teoretică și instruirea practică									
		M 1		M 2		M 5		M 6			
		I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P		
		Numărul de ore									
		38	18	42	18	132	84	128	84	140	684
SEMESTRUL I	1	16									16
	2	16									16
	3	6	6	4							16
	4		6	10							16
	5		6	10							16
	6			10	6						16
	7			8	6	2					16
	8				6	10					16
	9					10	6				16
	10					10	6				16
	11					10	6				16
	12					10	6				16
	13					10	6				16
	14					10	6				16
	15					10	6				16
	16					10	6				16
	17	Vacanța de iarnă									
	18										
	19										
SEMESTRUL II	20					10	6				16
	21					10	6				16
	22					10	6				16
	23						6	10			16
	24						6	10			16
	25						6	10			16
	26							10	6		16
	27							10	6		16
	28							10	6		16
	29							10	6		16
	30							10	6		16
	31							10	6		16
	32							10	6		16
	33	Vacanța de Paște									
	34							10	6		16
	35							10	6		16
	36							10	6		16
	37							4	12		16
	38							4	12		16
		Practica în producție									
	39									35	35
	40									35	35
	41									35	35
	42									35	35

ruta de parcurgere a modulelor

calificarea **Brutar/brutăreasă - Cofetar/cofetară (cofetăreasă)**, codul calificării **07212.1 - 07212.3**
durata studiilor - **3 ani, ANUL II**

Nr. săptămâni		II. Formarea de profil								P/P	Total ore
		Module/ore pentru instruirea teoretică și instruirea practică									
		M 3		M 4		M 7		M 8			
		I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P	I/T	I/P		
		Numărul de ore									
SEMESTRUL I		96	78	96	78	66	42	42	42	280	540
	1	12	6								18
	2	12	6								18
	3	12	6								18
	4	12	6								18
	5	12	6								18
	6	12	6								18
	7	12	6								18
	8	12	6								18
	9		6	12							18
	10		6	12							18
	11		6	12							18
	12		6	12							18
	13		6	12							18
	14			12	6						18
	15			12	6						18
	16			12	6						18
SEMESTRUL II	17	Vacanța de iarnă									
	18										
	19										
	20				12	6					18
	21				12	6					18
	22				12	6					18
	23				12	6					18
	24				12	6					18
	25					6	12				18
	26					6	12				18
	27					6	12				18
	28					6	6		6		18
	29					6			12		18
	30					6		6	6		18
	31							12	6		18
	32							12	6		18
	33	Vacanța de Paște									
	34							12	6		18
	Practica în producție										
	35									35	35
	36									35	35
	37									35	35
	38									35	35
	39									35	35
	40									35	35
	41									35	35
	42									35	35

RUTA DE PARCURGERE A MODULELOR										
calificarea Brutar/brutăreasă - Cofetar/cofetară (cofetăreasă), codul calificării 07212.1 - 07212.3										
durata studiilor - 3 ani, ANUL III										
Nr. Săptămâni		II. Formarea de profil								Total ore
		Module/ore pentru instruirea teoretică și instruirea practică								
		M 9		M 10		M 11		M 12		
		IT	IP	IT	IP	IT	IP	IT	IP	
		Numărul de ore								
	58	72	70	72	56	72	68	84	400	952
SEMESTRUL I	1	11	12							23
	2	11	12							23
	3	11	12							23
	4	11	12							23
	5	11	12							23
	6	3	12	8						23
	7			11	12					23
	8			11	12					23
	9			11	12					23
	10			11	12					23
	11			11	12					23
	12			7	12	4				23
	13					11	12			23
	14					11	12			23
	15					11	12			23
	16					11	12			23
SEMESTRUL II	17	Vacanța de iarnă								
	18									
	19									
SEMESTRUL II	20					8	12	3		23
	21						12	11		23
	22							11	12	23
	23							11	12	23
	24							11	12	23
	25							11	12	23
	26							5	18	23
	27							5	18	23
	Practica în producție									
	28								40	40
	29								40	40
	30								40	40
	31								40	40
	32								40	40
	Vacanța de paște									
	34								40	40
	35								40	40
	36								40	40
	37								40	40
	38								40	40
	Examen de calificare									
	40									

Elaborat grup de lucru:

1. Ludmila Turcanu, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic superior, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
2. Zinaida Babaiian, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic unu, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
3. Corina Cebanu, profesoară de discipline de specialitate, grad didactic doi, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
4. Angela Grama, profesoară de discipline de specialitate, maestru instructor, grad didactic doi, Școala Profesională nr. 2 din Chișinău
5. Livia Poiată, profesoară de discipline de specialitate, maestru instructor, grad didactic unu, Școala Profesională din Cupcini

Vizat:

Șef Direcție politici în domeniul învățământului profesional tehnic
Ministerul Educației și Cercetării

Coordonator, directoarea Centrului de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor

Director al Școlii Profesionale nr. 2 din Chișinău

Directoare a Școlii Profesionale nr. 5 din Chișinău

Directoare a SRL ATANICA-GOLD

Coordonat

Consultantă principală, Direcția politici în domeniul învățământului profesional tehnic
Ministerul Educației și Cercetării


Silviu GÎNCU
Silvia PROȚIUC
Vitalii BELII
Mariana JUC
Ala VASILÎȚA
Dorina DUMBRAVA